

Orangeneis am Stiel

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 T Orangensaft
- 1/2 TL Agar-Agar
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Eis-am-Stiel-Förmchen

- Agar-Agar mit 2 EL Orangensaft anrühren.
- Restlichen Saft mit dem Zitronensaft erhitzen.
- Angerührtes Agar-Agar zum heißen Saft geben.
- Unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen.
- In die Förmchen geben, abkühlen (aber nicht fest werden) lassen.
- Einige Stunden gefrieren.

Hinweis: Die Gelierkraft von Agar-Agar schwankt stark. Bitte Packungshinweise beachten.